

**Ministère de la Pêche et de
l'Economie maritime**

27 MAR 2018 *006888

**Arrêté.....fixant les
conditions techniques applicables à bord des
navires de pêche industrielle.**

- Vu la Constitution, notamment en ses articles 67 et 76;
- Vu la loi n°66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes, modifiée par la loi n°71-09 du 21 janvier 1971, notamment son article 23;
- Vu la loi n°2002-22 du 16 août 2002 portant Code de la Marine Marchande;
- Vu la loi n°2015-18 du 13 juillet 2015 portant Code de la pêche maritime;
- Vu le décret n°65-25 du 04 mars 1965 modifié par le décret n°65-381 du 3 juin 1955, notamment en ses articles 7, 12 et 32 portant application de la loi n°65-25 du 4 mars 1965 sur les prix et les infractions à la législation économique;
- Vu le décret n°68-507 du 07 mai 1968 réglementant le contrôle des produits destinés à l'alimentation humaine et animale;
- Vu le décret n°68-508 du 07 mai 1968 fixant les conditions de recherche et de constatation des infractions à la loi n°66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes;
- Vu le décret n°69-132 du 12 février 1969 relatif au contrôle des produits de la pêche;
- Vu le décret n°90-969 du 05 septembre 1990 fixant les conditions techniques de la pratique du mareyage, notamment en son article 15;
- Vu le décret n° 2004-283 du 5 mars 2004 portant application du Code de la marine marchande;
- Vu le décret n°2009-1226 du 04 novembre 2009 relatif à l'exercice de la profession de mareyeur;
- Vu le décret n°2016-1804 du 22 novembre 2016 portant application du Code de la pêche maritime;
- Vu le décret n°2017-1582 du 13 septembre 2017 relatif aux attributions du Ministre de la Pêche et de l'Economie Maritime;
- Vu l'arrêté n°9248 du 15 juin 1992 fixant les conditions techniques applicables à bord des navires de pêche à l'exclusion des navires de pêche artisanale;
- Vu l'arrêté n° 2202 du 05 mars 2012 portant organisation et fonctionnement de la Direction des Industries de Transformation de la Pêche;

Sur proposition du Directeur des Industries de Transformation de la Pêche.

ARRETE

Article premier.- Les dispositions du présent arrêté sont applicables à tous les navires de pêche à l'exclusion des pirogues traditionnelles ou assimilées et des cordiers.

SECTION I - AMENAGEMENTS DES LOCAUX ET EQUIPEMENTS

Article 2.- Tous les matériaux susceptibles d'être en contact avec les produits de la pêche doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter.

Les tables, surfaces de triage ou découpages, récipients, ustensiles et appareils divers sont constitués ou revêtus d'un matériel imperméable, lisse, imputrescible, résistant aux chocs, facile à nettoyer et à désinfecter. Au moment de leur utilisation, ils doivent être parfaitement propres.

Article 3.- Les installations de froid doivent être munies d'un thermomètre enregistreur dont le cadran est placé de telle manière qu'il peut être lu facilement. Les enregistrements de température sont conservés pendant au moins trois (3) mois et transmis à l'autorité compétente à la fin de chaque marée en version imprimée physique ou en fichier électronique.

Article 4.- Les navires doivent être dotés d'un nombre suffisant de vestiaires, lavabos et cabinets d'aisance. Ces derniers ne pouvant s'ouvrir directement sur les locaux où les produits de la pêche sont traités, manipulés ou entreposés.

SECTION II - UTILISATION ET ENTRETIEN DES LOCAUX ET EQUIPEMENTS

Article 5.- Les parties de bateau dans lesquelles sont entreposés ou préparés des produits de la pêche ne doivent pas contenir d'objets ou de produits susceptibles de transmettre aux denrées des propriétés nocives ou anormales.

Les zones de travail, les tables et matériels de préparation sont nettoyés, désinfectés et rincés soit à l'eau potable, soit à l'eau de mer propre après chaque utilisation.

Les cales sont nettoyées après chaque retour au port. Si les cales ne sont pas revêtues d'un matériau imputrescible, elles sont repeintes au moins une fois par an. Les cales sont désinfectées autant que de besoin et au moins quatre (4) fois par an.

Article 6.- Les produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection doivent être agréés pour l'industrie alimentaire.

Les produits présentant une certaine toxicité doivent être stockés dans un local ou armoire fermant à clé.

SECTION III - CONDITIONS RELATIVES AUX PRODUITS

Article 7.- Après capture, les produits doivent être soumis à l'action du froid le plus rapidement possible afin d'assurer leur qualité. Les substances de toute origine entrant dans la composition ou la présentation des produits doivent être autorisées par la réglementation en vigueur et ne pas être susceptibles de contaminer les denrées.

Article 8.- Pour la réfrigération du poisson frais, la quantité de glace doit être suffisante pour que la température interne des produits au débarquement soit comprise entre 0 et +2°C. La glace doit être fabriquée avec de l'eau potable ou de l'eau de mer propre. La glace doit être en écaille ou dans une forme qui n'endommage pas physiquement le produit.

Les produits à congeler à bord doivent être le plus rapidement possible après la capture dans des installations permettant d'atteindre une température inférieure ou au plus égale à -18°C à cœur dans les meilleurs délais. Les produits ainsi congelés doivent être ensuite stockés à une température inférieure ou égale à -18°C .

Les produits à congeler en saumure notamment à bord des thoniers et destinés à la conserverie doivent être le plus rapidement possible, après la capture, mis en saumure permettant d'atteindre au plus -9°C à cœur dans les meilleurs délais. Les produits ainsi congelés en saumure doivent être stockés à une température inférieure ou égale -14°C .

Article 9.- Les matériaux de conditionnement et d'emballage des produits traités à bord doivent être propres et avoir été stockés dans un local indépendant et à l'abri de toute contamination.

Les cuves destinés au stockage des produits de la pêche ne peuvent être l'objet d'autres usages sans autorisation préalable de l'autorité compétente.

SECTION IV - HYGIENE DU PERSONNEL

Article 10.- Le personnel affecté à la manipulation et à la préparation des produits doit présenter une bonne hygiène corporelle, vestimentaire et reste soumis à une visite médicale annuelle.

SECTION V – DISPOSITIONS FINALES

Article 11.- Le Présent arrêté abroge et remplace toute disposition contraire notamment, l'Arrêté n°9248 du 15 juin 1992 fixant les conditions techniques applicables à bord des navires de pêche à l'exclusion des navires de pêche artisanale.

Article 12.- Le Directeur des Pêches Maritimes, le Directeur des Industries de transformation de la pêche et le Directeur de la Protection et de la Surveillance des Pêches sont chargés de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal Officiel./.

Fait à Dakar, le.....



Oumar GUEYE